



FORUM PFALZ

GROSSER WEIN 2015



Weingut Hanewald-Schwerdt

2013 Weisenheimer Vogelsang Kalkriff Spätburgunder

Helles Rubinrot mit dunklem Kern. Der Duft wirkt sehr differenziert und zeigt sich mit viel Würze von Nelke, Piment, leichtem Rauch und süßer Vanille. Die klassische Spätburgunderfrucht von Kirsche und etwas reifer Himbeere legt sich dabei wie ein Teppich über die würzigen Noten ohne Sie zu verdecken. Im Mund präsentiert sich der Wein tiefgründig mit mineralischer Dichte und zarten aber präsenten Tanninen. Die Säure wird dabei gut eingebunden und gibt dem Wein eine angenehm frische Note mit. Am Gaumen bleibt die Frucht mit einer deutlichen Extraktsüße und leicht mandligen Noten lange bestehen.

Die mineralische Art und das dunkel geröstete Holz geben dem Essen Raum für extravagante Spielereien. Scharf gebratene T-Bones mit rotem Pfeffer und einem Jus auf Kaffeebasis mit Süßkartoffelbrei und auf Ingwerbutter.

(Dr. Steffen Michler, www.weinsensorik.de)

Weingut Hanewald-Schwerdt
info@hanewald-schwerdt.de